

Poulet à la Cancoillotte

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 poulet entier	Difficulté : Facile
1 boîte de champignon de Paris	Préparation : 20 min
200 g de cancoillotte	Cuisson : 1 h
10 cl de vin blanc sec	
1 échalote	
1 cuil à café d'ail semoule	
1/2 cuil à café de thym	
20 g de beurre	
Sel & poivre	

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Assaisonnez le poulet à l'intérieur et à l'extérieur

Déposez le dans un plat allant au four et parsemez de beurre.

Enfournez pour 30 min.

Ajoutez l'ail, l'échalote, les champignons et le thym, salez
et poivrez

Ajoutez un petit fond d'eau. Cuire encore 15 min.

Ajoutez le vin blanc et la cancoillotte et cuire encore 15 min.

Accompagné de semoule ou de pommes de terre sautées

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!